

## Floreal Holidays – Chef-kok (M/V/X)

### **Chef-kok gezocht bij Vakantie/Congrescentrum Floreal in Blankenberge**

Floreal Blankenberge biedt voor elk wat wils: een weekje met het gezin in juli of augustus op een appartementje, even een weekendje weg, gezellig met z'n twee verblijven in hotelformule of met een vereniging een midweek met allerlei sportieve activiteiten, het kan bij ons allemaal!

Ook voor een familiefeestje of communie ben je bij ons aan het goede adres: in een ongedwongen sfeer een lekkere maaltijd nuttigen, terwijl de kinderen tussendoor wat kunnen ravotten op het speelterrein.  
#creatingmemoriestogether

Voor onze site in Blankenberge zoeken wij een ervaren Chef-Kok die onze keuken naar een hoger niveau tilt en een team kan inspireren.

#### **Jouw functie**

Als Chef-Kok ben je eindverantwoordelijk voor de volledige keukenwerking van onze brasserie en restaurant. Je combineert culinaire creativiteit met organisatorisch talent en leiderschap.

#### **1. Leiding & organisatie**

- Je stuurt, coacht en motiveert het keukenteam
- Je stelt werkplanningen en taakverdelingen op
- Je bewaakt de samenwerking tussen keuken en zaal
- Je zorgt voor een efficiënte organisatie van alle keukenprocessen

#### **2. Culinaire verantwoordelijkheid**

- Je ontwikkelt en vernieuwt menu's, suggesties en buffetten
- Je waakt over smaak, presentatie en constante kwaliteit
- Je optimaliseert recepten en foodcost
- Je zorgt voor een correcte uitvoering van alle gerechten

#### **3. Operationele opvolging**

- Je beheert de voorraad en plaatst bestellingen
- Je controleert leveringen op kwaliteit en kwantiteit
- Je bewaakt het rendement en beperkt voedselverlies
- Je organiseert mise-en-place en service op topniveau

#### **4. Hygiëne & veiligheid**

- Je garandeert strikte naleving van HACCP-normen
- Je zorgt voor orde, netheid en veiligheid in de keuken

- Je controleert opslag en verwerking van voedingsmiddelen

## **Wat wordt er van jou verwacht?**

**We zoeken een echte teamplayer die zichzelf durft uit te dagen, die vernieuwing en eigenzinnigheid zoekt en voor wie gastvrijheid een absolute must is.**

- Aantoonbare ervaring als Chef-Kok of Sous-Chef
- Sterke leiderschaps- en organisatorische vaardigheden
- Uitgebreide kennis van keukenbeheer en foodcost
- Creatief, vernieuwend en kwaliteitsgericht
- Grondige kennis van HACCP
- Stressbestendig en flexibel (avond- en weekendwerk)
- Teamplayer met een positieve en motiverende houding
- Vlotte kennis van het Nederlands, zowel gesproken als geschreven

## **Wat bieden wij jou aan?**

**Een boeiende functie in een dynamische en gezonde organisatie met een sterke nadruk op diversiteit, opleidingsmogelijkheden en loopbaanontwikkeling.**

- Een voltijds contract
- Marktconform salarispakket + extralegale voordelen
- Een verantwoordelijke en uitdagende functie met impact
- Ruimte voor eigen inbreng, creativiteit en culinaire visie
- Een organisatie met ruimte voor initiatief en creativiteit
- Toegang tot het personeels-voordelenplatform Benefits@Work
- Kilometer- en/of fietsvergoeding
- Interne opleidingsmogelijkheden
- Ecocheques
- Eindejaarspremie
- Voordeeltarief bij alle sites van Floreal Group

<https://www.florealgroup.be/nl>